

УДК 339.166.5:641.5

Дуб В.В., к.т.н., доцент
Горелков Д.В., к.т.н.
Нікуліна К.М.
Харківський державний
університет харчування та
торгівлі,
м. Харків

НАБУТТЯ ПРАВОВОЇ ОХОРОНИ НА ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД СТРАВИ ЯК НА ОБ'ЄКТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

Дуб В.В., Горелков Д.В., Нікуліна К.М. Набуття правової охорони на зовнішній вигляд страви як на об'єкт інтелектуальної власності. В цій статті розглянуті питання набуття правової охорони на зовнішній вигляд страв, що виготовляються на підприємствах харчування готельно-ресторанного господарства.

Дуб В.В., Горелков Д.В., Никулина К.Н. Обретение правовой охраны на внешний вид блюда как на объект интеллектуальной собственности. В этой статье рассмотрены вопросы обретения правовой охраны на внешний вид блюд которые изготавливаются на предприятиях питания гостинично-ресторанного хозяйства.

Dub V.V., Gorelkov D.V., Nikulina K.N. Acquisition of legal protection of appearance of the dishes as an object of intellectual property. This article examines the question of the acquisition of legal protection of appearance of the dishes that are made in catering establishments, hotel and restaurant industry.

Постановка проблеми. На сьогодні художнє оформлення банкетів, фуршетів, різних святкових заходів є однією з невід'ємних складових сьогодення працівників підприємств харчування закладів готельно-ресторанного господарства, а саме офіціантів, кухарів та ін. Не можна забувати й про те, що зі смаком сервірований стіл, гарний посуд і красиво оформлені блюда доставляють людині естетичне задоволення, впливають на його настрій.

Тому заключний етап кулінарної обробки продуктів харчування - оформлення готових блюд - має велике значення. Оформлення блюд є розділом технічної естетики, який з кожним роком надається все більше значення в торгівлі та закладах харчування готельно-ресторанного господарства.

Особлива увага приділяється оформленню блюд і кулінарних виробів у ресторанах, спеціалізованих підприємствах, а також при обслуговуванні банкетів.

Нарешті, не можна забувати, що на підприємствах харчування готельно-ресторанного господарства їжа є товаром, а зовнішній вигляд товару може прискорювати або сповільнювати його реалізацію. Тому на зовнішній вигляд блюд повинна також розповсюджуватись правова охорона як на об'єкт інтелектуальної власності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Спеціальні наукові роботи, які пропонують адекватний підхід до захисту зовнішнього вигляду блюд в Україні, на жаль, відсутні.

Мета статті. Розробити механізм захисту елементів зовнішнього вигляду блюд та кулінарних виробів, а також художнього оформлення банкетів різного рівня.

Викладення основного матеріалу. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють

діяльність на території України у сфері громадського харчування регламентуються «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» затвердженими наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. N 219 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за N 680/6968 [1].

Згідно з вищезазначеними правилами в закладах харчування готельно-ресторанного господарства вживається такий термін як «фірмова страва». Термін «фірмова страва» пояснюється як страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) громадського харчування за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності.

Коментуючи вищезазначене можна відзначити, що будь-яка авторська рецептура на новий вид продукції харчування буде захищатися як об'єкт промислової власності патентом на винахід, і тут ніяких розбіжностей та непорозумінь не виникає.

А от відносно терміну «страва», що вживається в даних «Правилах...» з точки зору інтелектуальної власності є певні непорозуміння. В пункті 1.3 даних «Правил» зазначено, що «страва» це кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам. Тобто як ми бачимо згідно з основним документом яким керуються в своїй діяльності працівники закладів харчування готельно-ресторанного господарства право інтелектуальної власності розповсюджується на нові рецептури, але не зазначено що дане право також розповсюджується на оформлення страви чи блюда.

В сьогоdnішньому динамічно розвиваючому світі для повноцінного життя й міцного здоров'я важливо не тільки збалансовано харчуватися, але й робити це з гарним настроєм. Адже навіть саме смачне блюдо можна зіпсувати сумовитою й одноманітною сервіровкою, і навпаки, найпростішому у вдалому «кулінарному одяганні» зробить незабутнє враження.

Приступаючи до трапези, ми мимоволі оцінюємо зовнішній вигляд блюда, навіть не підозрюючи про смак або користь. Тому для початку потрібно, щоб блюдо відповідало естетичним вимогам того, хто його збирається з'їсти. А якщо торт або салат будуть не просто гарними, але й ще забавними, здатними викликати посмішку й зацікавити, це точно підігріє наш апетит.

Кожен із нас звичайно з більшим задоволенням буде харчуватись стравами які при однаковій корисності будуть мати більш привабливий та оригінальний вигляд. Тобто оформлення блюд займає не останнє місце в справі залучення потенційного клієнта того чи іншого закладу готельно-ресторанного господарства.

Оформлення блюд - це професійна майстерність, що вивчається студентами профільних навчальних закладів під час лабораторних занять і виробничої практики.

За словами І. П. Павлова, вся обстановка під час прийому їжі повинна бути розрахована на те, щоб відволікти людини від гніта дум і турбот поточного життя й зосередити його інтерес на їжі. Справа в тому, що апарат травлення людини звичайно загальмований і його залози не виділяють травних соків. До прийому їжі його необхідно розгальмувати, підготувати до переварювання харчових речовин. Більшу роль у цьому грає зовнішній вигляд блюд і кулінарних виробів. Якщо вони акуратно й красиво оформлені, то залучають людину й рефлекторно викличуть апетит, що, у свою чергу, сприяє нормальному травленню й засвоєнню їжі. Взагалі добре засвоюється тільки та їжа, що своїм смаком, ароматом і зовнішнім виглядом викличе апетит. При цьому слід зазначити, що зовнішній вигляд будь-якої страви в більшості випадків відіграє більшу роль навіть ніж інгредієнти того чи іншого блюда. Якщо ми поглянемо на різницю закладів харчування з точки зору рядового споживача, то можемо відзначити, що продукти з яких готують страви у звичайних столових чи елітних ресторанах досить часто одні й ті ж, але вартість їх в декілька разів змінюється в залежності від класу кухні та

класу шеф-кухарів. Характеризуючи вплив класу кухні та кухарів якісні характеристики готових блюд можна стверджувати, що він впливає на органолептичні показники страв та їх зовнішній вигляд та оформлення.

Виходячи з вищезазначеного зовнішнє оформлення блюд безсумнівно потребує їх правової охорони як об'єкт інтелектуальної власності. Виникає питання до якого з об'єктів інтелектуальної власності можна віднести зовнішнє оформлення блюд. Вданому випадку на наш погляд можливі два види правової охорони: або як об'єкта промислової власності, а саме як промислового зразка, або як об'єкта авторського права.

Поглянувши на «шедеври мистецтва», що представляються на різних конкурсах кулінарної майстерності в нас виникає думка, що зовнішній вигляд страв, в певних випадках, може перевершити майстерність деяких художників. Виходячи з вищезазначеного ми припускаємо думку про те, що зовнішній вигляд страв може охоронятись як об'єкт авторського права. Розглянемо на які види об'єктів авторського права згідно чинного законодавства України передбачена правова охорона. Відповідно до ЦК України (ст. 433) [2], Закону України «Про авторське право і суміжні права» (ст. 8) [3] об'єктами авторського права є:

а) літературні та художні твори, зокрема:

- романи, поеми, статті та інші письмові твори;
- лекції, промови, проповіді та інші усні твори;
- драматичні, музично-драматичні твори, пантоміми, хореографічні та інші сценічні твори;
- твори живопису, архітектури, скульптури та графіки;
- фотографічні твори;
- твори ужиткового мистецтва;
- ілюстрації, карти, плани, ескізи і пластичні твори, що стосуються географії, топографії, архітектури або науки;
- переклади, адаптації, аранжування та інші переробки літературних або художніх творів (похідні твори);
- збірники творів, інші складені твори, якщо вони за добором або упорядкуванням їх складових частин є результатом інтелектуальної власності;

б) комп'ютерні програми;

в) компіляції даних (бази даних), якщо вони за добором або упорядкуванням їх складових частин є результатом інтелектуальної діяльності;

г) інші твори.

Як ми бачимо зовнішній вигляд харчових продуктів не підходить в жоден з видів об'єктів, які підлягають правовій охороні як об'єкт авторського права згідно з чинним законодавством.

Розглянемо ж охорону зовнішнього вигляду будь-якого блюда як об'єкта інтелектуальної власності, а саме як промислового зразка. Промисловий зразок за своєю природою дуалістичний об'єкт: його образотворча сутність - з авторського права, а юридичні процедури введення в господарський обіг здійснюється у відповідності з патентним правом. Проблема в тому, що різноманітність предметів, які створюються з використанням дизайну, потребують юридичної охорони, дуже широка. Ефективність же використання заявником патентного права для охорони всього розмаїття об'єктів нового і оригінального дизайну, як свідчить практика, забезпечується не в повній мірі. Це пов'язано з вибірковістю об'єктів дизайну які підпадають під охорону закону «Про охорону прав на промислові зразки» [4].

Давайте поглянемо, що пишуть в даному законі: промисловий зразок - результат творчої діяльності людини у галузі художнього конструювання. Згідно з вищезазначеним визначенням закону зовнішній вигляд блюда, тобто страви призначеної для харчування, можна вважати також результатом творчої діяльності людини у галузі художнього конструювання. Згідно з пунктом 2 статі 5 закону об'єктом промислового зразка може

бути форма, малюнок чи розфарбування або їх поєднання, які визначають зовнішній вигляд промислового виробу і призначені для задоволення естетичних та ергономічних потреб, в даному пункті також всі положення не суперечать наданні правової охорони зовнішньому вигляду блюда. Але давайте поглянемо на абзац четвертий пункту 3 статті 5 із змінами, внесеними згідно із Законом N 850-IV від 22.05.2003, де зазначено, що не можуть одержати правову охорону об'єкти нестійкої форми з рідких, газоподібних, сипких або подібних до них речовин тощо. І саме з даного пункту не зрозуміло, що відноситься до подібних до них речовин, окрім того інколи різні види блюд можуть частково складатись і з рідких та з сипких речовин. Тобто виходячи з даного пункту закону ми нібито не маємо права отримати правового захисту зовнішнього вигляду певного блюда принаймні того, що містить в своєму складі рідкі та сипкі речовини.

Стосовно висновку, що ми зробили в попередньому абзаці давайте заглянемо до дев'ятої редакції Міжнародної класифікації промислових зразків текст якої затверджено наказом Державного департаменту інтелектуальної власності №232 від 20 жовтня 2008 року «Про набрання чинності змінами до Міжнародної класифікації промислових зразків» [5]. В класах даної класифікації ми бачимо клас 01 «Харчові продукти». Тобто, як ми бачимо, зовнішній вигляд харчових продуктів може підлягати правовій охороні як об'єкт інтелектуальної власності, а саме промисловий зразок. Давайте розглянемо, що містить даний клас. Даний клас містить продукти харчування для людей та тварин, в тому числі дієтичні продукти та не містить упаковки продуктів харчування та різних страв яка віднесена до класу 09.

Клас 01 МКПЗ-9 містить наступні підкласи:

01-01 «Хлібобулочні вироби, печиво, кондитерські вироби, макаронні вироби й інші зернові та круп'яні продукти. Конфетки, шоколад, морозиво»;

01-02 «Фрукти та овочі»;

01-03 «Сири, вершкове масло та його замітники, інші молочні продукти»;

01-04 «М'ясні та рибні продукти»;

01-05 «Резервний підклас»;

01-06 «Продукти для тварин»;

01-99 «Різне».

Висновки: Як ми бачимо, згідно класу 01 МКПЗ, добре можна класифікувати харчування, що випускаються на підприємствах харчової промисловості. Але одне блюдо закладу харчування може в себе включати декілька видів продукту, наприклад, фрукти, сири і м'ясу нарізку чи іншу компіляцію інгредієнтів які належать до різних підкласів класу 01 «Харчові продукти». Виходячи з вищезазначеного, в умовах діючого законодавства, ми все-таки вважаємо за доцільне зовнішній вигляд страв закладів харчування охороняти як промисловий зразок. Класифікувати зовнішній вигляд страв ми рекомендуємо за підкласами 01-05 «Резервний підклас» чи 01-99 «Різне», а якщо вони за рецептурою виготовлені з однорідних продуктів то можна їх класифікувати і за підкласами 01-01; 01-02; 01-03; 01-04.

Список використаних джерел:

1. www.turbooks.ru/stati/turizm-v-ukraine/99-pravila-roboti-zakladiv-pidprimstv.html
2. Гражданский кодекс Украины. - Х.: Папус, 2008. - 448 с.
3. <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=3792-12>
4. <http://www.sdip.gov.ua/ua/nakaz232.html>

Ключові слова: Промисловий зразок, авторське право, об'єкт інтелектуальної власності, підприємство харчування, страва.